綿菓子製造機取扱説明書　Ｋ－３３型

この度は綿菓子製造機をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。ご使用になる前必ずこの取扱説明書をお読み下さい。

★取扱上のご注意

●綿菓子以外の製造にはご使用にならないで下さい。

●タコ足配線によるご使用は避けて下さい。

●本体は水平に設置して下さい。

●製造中はヒーター部分が高温になりますので絶対に手など触れないようにして下さい。

●製造中はヒーター部分が高速回転しておりますので絶対に手など触れないようにして下さい。

●変速器のダイヤルは適正に合わせスイッチを「ＯＮ」にして下さい。

●使用電源は１００Ｖ－１２Ａ以上のｺﾝｾﾝﾄをご使用下さい。

★ご使用方法

①砂糖を入れずに電源スイッチを「ＯＮ」にして空運転を約１分間行って下さい。

②スイッチを「ＯＦＦ」にしてヒーター釜内に砂糖をカップ 1/3 杯入れ再度電源スイッチを「ＯＮ」にして下さい。

③すぐに綿菓子が出てきますので割り箸で巻き取って下さい。

④綿菓子の製造が終わりましたら空運転を約３～４分行いヒーター釜内の砂糖を出して下さい。

割り箸をボール（タライ）の縁かけ１ヶ所で先端を約４５°上向きにしてクルクルと廻しながら巻き取って下さい。

⑤２回目以降は上記の②、③の順序を繰り返して下さい。

ヒーター釜の中は砂糖を入れる以外絶対に触れないようにして下さい。ショートの原因になります。

①　ヒーター釜内の砂糖が片寄りしていると本体が振動することがありますが、一度電源を「ＯＦＦ」にして完全に停止したのを確認してからヒーター釜の側部を軽く叩いて下さい。正常回転に戻ります。

②変速器ダイヤルは適正の位置にあることを確認して下さい。

綿の出が鈍い時は左方向（低速）へ二目盛程度少しずつ廻して下さい。

ヒーター釜から煙が出る場合は右方向（高速）へ二目盛程度少しずつ廻して下さい。

★使用後のお手入れ方法

（お手入れの際には必ず電源プラグを抜いてから行って下さい。）

①砂糖を入れずに空運転を３～４分行いヒーター釜の砂糖を出して下さい。

②濡らしたタオルを２ツ折にして軽くしぼりヒーター釜の上からかぶせてください。

直接水をかけますとモーター内に水分が侵入して故障の原因になります。

仕上げはタオル等でもう一度拭き取って下さい。

③ボール部分の綿菓子付着部分はタオル等に水またはぬるま湯を十分に含ませ拭き取って下さい。

仕上げはタオル等でもう一度拭き取って下さい。

★ヒーター釜の交換

①ヒーター釜の中心の六角ナットをはずす。

②ヒーター釜をはずす。

③ヒーター釜下の２本のピンを受け台の穴にセットして下さい。

④六角ナットを最後まで確実にしめて交換装着完了です。

イベント用品　包装資材　上棟・結納品

有限会社

秋

〒289-1732 千葉県山武郡横芝町横芝1320　TEL 0479-82-0438

URL http://www.oriaki.co.jp　メール info@oriaki.co.jp